

Когда Тао Му и остальные услышали название этой школы, они все похвалили Сон Даожэня за то, что он придумал такое хорошее название.

— Школа подготовки подмастерьев Сонг Чжи. Иными словами, ученики, окончившие эту школу, будут лишь квалифицированными подмастерьями Сонг Чжи. Но мы должны сделать так, чтобы даже просто ученики Сонг Чжи были лучше, чем профессиональные повара. Цинь Мяору похвалила, подняв большой палец вверх. Затем она с некоторым недоумением спросила: — Тогда как долго будет длиться обучение?

Срок обучения в школе поваров варьировался от трех месяцев до двух лет. Цинь Мяору было особенно любопытно узнать, сколько времени займет обучение у Сонг Чжи. Если оно будет коротким, она тоже была готова применить и освоить несколько навыков.

Сонг Даочжэнь замолчал. Когда Сонг Чжи обучал учеников, правила не были строгими. Поскольку ученик не был учеником начального уровня, он не мог использовать бренд Сонг Джи. Поэтому они могли свободно приходить и уходить. Некоторые усердно учились от трех лет до пяти, а некоторые бросали учебу, проучившись несколько месяцев.

— Сколько лет должны учиться повара, которые обычно могут оставаться на задней кухне Сонг Чжи? - Тао Му спросил по-другому.

На этот раз Сонг Даочжэнь ответил быстро:

— Не менее трех лет, китайские блюда отличались изысканным внешним видом, вкусом и ароматом. Если бы прошло меньше трех лет, то человек не смог бы овладеть даже базовыми навыками и не смог бы получить даже небольшую работу на кухне в Сонг Чжи.

— Тогда это будет три семестра, - то же время, что и в профессиональных колледжах: — Время систематического обучения составит три года. Но наш Сонг Чжи может обеспечить распределение кобов. Все подмастерья, которые успешно закончат обучение, смогут остаться на задней кухне Сонг Чжи. В любом случае, в будущем мы будем открывать филиалы по всей стране и не боимся, что у нас будет слишком много поваров, просто боимся, что их не хватит.

— А как насчет платы за обучение? - Да Фэй, который уже стал главным редактором отдела развлечений FlyNews.com, все еще мечтал стать шеф-поваром. Он хотел отточить свои кулинарные навыки, когда у него будет свободное от работы время.

Тао Му был немного заторможен:

— Сначала нужно посетить другие учебные заведения и получить рекомендации, - он считал, что с именем Сонг Чжи, по крайней мере, это должно быть на высоком уровне, верно?

Господин Сонг сказал:

— Когда семья Сонг обучала подмастерьев мастерству в те времена, на самом деле мы не

требовали никакой платы. Наша семья просто хотела, чтобы больше людей овладевали ремеслом, чтобы поддержать свои средства к существованию и семьи. Конечно, если мы сейчас хотим открыть школу, мы не можем учить бесплатно. Но я все равно считаю, что это не должно быть слишком дорого. Достаточно, чтобы школа работала. По крайней мере, это должно быть по карману большинству людей. Что касается тех, кто не может себе этого позволить, но очень хочет научиться ремеслу, школа также может оплатить их обучение. В любом случае, в будущем они будут работать в Сонг Чжи.

По сравнению с Тао Му, который был проницательным бизнесменом, мышление старика Сонга было очень простым. Он всегда считал, что кулинарное мастерство семьи Сонг бесценно, но подмастерья не считались потомками семьи Сонг и не могли познать суть кулинарного искусства семьи Сонг. Поэтому, если бы они брали слишком много денег, это выглядело бы немного несправедливо.

Тао Му с некоторым сожалением почесал брови, но решил последовать идее старика, в конце концов, это было сделано для того, чтобы исполнить его желание.

Тао Му всегда был решительным и целеустремленным. Обсудив со стариком вопрос о создании школы, после обеда он отвез его к Вэнь Цзюсяну, чтобы поесть монгольского горячего горшка, а по дороге проконсультировался по поводу преподавательского состава.

Босс Вэнь был тогда учеником Сонг Чжи. Именно благодаря переданным навыкам и был открыт Вэнь Цзюсян. Теперь он и сам был уважаемым начальником. На самом деле он был особенно благодарен семье Сонг за их доброту в передаче кулинарных навыков в те времена. Прошло столько лет, но он так и не нашел возможности отблагодарить их. Теперь, когда он узнал, что семья Сонг хочет открыть школу и передавать свои навыки, Босс Вэнь прямо заявил, что он сам хотел бы стать учителем в этой школе.

— Господин Сонг, вы не знаете. На самом деле, мы, ученики, тоже очень благодарны Сонг Чжи. Если бы Сонг Чжи не передал нам ремесло в те времена, у нас не было бы капитала, чтобы начать свой собственный бизнес. На самом деле, многие ученики Сонг Чжи сейчас работают шеф-поварами в крупных ресторанах. Если вы скажете хоть слово, по крайней мере половина из них захочет прийти в школу, чтобы стать учителем на полставки.

Сонг Даочжэнь не ожидал, что сможет услышать такие слова из уст Босса Вэня. Посмотрев на Сонг Даожэня, Босс Вэнь отпил немного белого вина и искренне сказал:

— Господин Сонг, я знаю, что у нас, подмастерьев, не так много талантов, и семья Сонг не очень-то уважала нас в те времена. И нам не разрешалось использовать торговую марку Сонг Чжи. Но что бы вы о нас ни думали, это мастерство передано нам по наследству.

Семья Сонг на протяжении нескольких жизней совершала добрые дела и обучила столько подмастерьев. Есть неблагодарные ублюдки вроде Яо Шэньяна. Но есть и много людей, которые помнят доброту семьи Сонг. Он был одним из них.

— Поэтому, пожалуйста, не беспокойтесь об этом. Разве это не просто быть учителем? Хотя мы,

подмастерья, не так искусны, как вы, нам все равно не составит труда обучать учеников и отбирать для вас хорошие саженцы.

Босс Вэнь сказал это и снова улыбнулся:

— Говоря об этом, я хочу сказать еще одну вещь. Если вы мне доверяете, вы можете оставить конкретные вопросы управления школой мне. Например, кухонную утварь и необходимые ингредиенты. Я могу найти для вас дешевых и хороших поставщиков. А материалы, которые расходуются каждый день, такие как измельченный картофель, измельченная редиска и т.д., я также могу помочь продать. Хотя денег будет немного, это поможет избежать излишней расточительности.

Сонг Даочжэнь несколько раз посмотрел на Босса Вэня. Через некоторое время он поднял свой бокал и сказал:

— Давайте, выпьем вместе.

<http://bllate.org/book/15151/1338189>